

# MENU SAINT-VALENTIN

Vendredi 14 février 2025

## **Fusion gourmande à partager & coupe de champagne**

*Lover's starters to share & glass of champagne*

## **Noix de Saint Jacques de Normandie à la plancha**

*Mousseline de brocolotti & caviar*

*Sauteed scallops with mousseline of broccoli and caviar*

**Ou / Or**

## **Filet de bœuf « Rossini »**

*Velours de panais, Jus corsé à la truffe noire*

*Beef fillet Rossini, parsnip velvet, Black truffle sauce*

**Ou / Or**

## **Tagliolini à la truffe noire, Parmesan affiné**

*Tagliolini with truffle and Parmesan cheese*

## **Cœur des Amoureux**

*Dessert for lovers*

## **Café et Mignardises**

*Coffee and delicacies*

**140 € /pers - hors boissons**

140 € /pers - drinks not included